

CABERNET SAUVIGNON FANTINEL

КАБЕРНЕ СОВИНЬОН ФАНТИНЕЛЬ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Venezia IGT

Сорт винограда: 100% Каберне Совиньон

Содержание алкоголя: 13%

Период сбора урожая: середина сентября

Способ сбора урожая: Полностью ручной

Три поколения семьи и история хозяйства, насчитывающая четыре десятилетия, вывели маленький винодельческий дом из Фриули на мировую сцену вина. За годы, была создана коллекция вин лучшего качества, которые позиционируют себя как справедливый компромисс между историческими традициями Фриули и стремлением к инновациям. Семья владеет 300 гектарами драгоценных виноградников в зоне Коллио DOC, и на восточных холмах Фриули Граве. Особый микроклимат этих мест идеально подходит для полного вызревания винограда.

Терруар:

Винный регион **Фриули-Венеция-Джулия** характеризуется многогранным ландшафтом, созданным из прибрежных равнин, гор и плато. Виноградники расположены на террасах из покатых холмов, которые идеально подходят для культивирования виноградарства. Осадки имеют в основном интенсивный и кратковременный, а не длительный характер, что в совокупности с ярким солнечным климатом прекрасно подходит для созревания сочного и ароматного винограда.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную, проводится гребнеотделение, мягкое прессование. 20% урожая подвяливают в специальных помещениях в течение 8 недель.

Ферментация происходит в чанах из нержавеющей стали при температуре, не превышающей 25°C.

Настаивание на кожице происходит в течение 25 дней, затем вино отделяется от мезги и выдерживается в бочках из французского и славонского дуба объемом 30 и 60 гл в течение 18 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: глубокий рубиновый.

Аромат: лесных ягод (черника, малина) переплетается с нюансами черного молотого перца, табака и солодки.

Вкус: округлый, полнотелый, с продолжительным послевкусием. В процессе выдержки в нем появляются приятные горьковатые нотки и богатое разнообразие вкуса.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с мясом на гриле, дичью и рагу. Температура подачи: 18-20°C.